

Domaine Vincent Pinard Sancerre "Charlouise" rouge 2017



Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Fam. PINARD (Sancerre)

Millésime: 2017

Appellation: Sancerre

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Charlouise

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Avec "Vendanges Entières", Charlouise est l'un des deux grands pinots noirs de garde du domaine Pinard. Sans doute ce qui se fait de meilleur en rouge à Sancerre. Soyez patient(e) comme avec les grands bourgognes !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE VINCENT PINARD

Commentaires sur ce

Sancerre rouge Charlouise 2017 de Vincent Pinard

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Grande douceur de texture enveloppée par un élevage soigné. Tout a été infusé pour recueillir une matière de superbe intensité. Magnifique allonge veloutée et élancée.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Les meilleures parcelles du domaine, sur des vignes agées de plus de 50 ans, donnent lieu à cette cuvée de grande densité, dont le temps d'élevage varie selon les millésimes. De la chair, de l'éclat mais il faut encore attendre ! Apogée 2019-2025. Accords mets vins : pot au feu, côte de veau, pintade, pigeon.*

Fiche technique de cette cuvée rédigée par le domaine:

Cépage : Pinot noir

Lieu-dit : Terroirs de Bué

Superficie : 1,5 ha environ

Sol : Argilo-Calcaire

Sous-sol : Calcaire

Age des vignes : 50 ans en moyenne

Densité de plantation : 7000 pieds/ha

VITICULTURE

Conduite de la vigne : Taille Guyot

Culture : aucun désherbant, vignes enherbées et travail du sol sous le pied

Stratégie de traitements : Démarche biologique (pas d'insecticide, ni acaricide, ni anti-pourriture,...)

Rendements : 30 hl/ha

Ebourgeonnage, vendanges en vert, vendanges manuelles avec un premier tri des raisins

VINIFICATION

Table de tri : Egrappage à 100 %

Macération en cuve bois tronconique.

Fermentation, macération et élevage : Levures indigènes, préfermentation à froid, pigeages et remontages doux.

Elevage : 2/3 en fûts neufs et fûts d'un an et 1/3 en cuve bois.

Soutirage 11 à 18 mois suivant la dégustation.

